**GÂTEAU AU CHOCOLAT FACILE**

**Préparation :** 5 min

**Cuisson :** 30 min

Quantité: 6 personnes

**Ingrédients**

* 200 gr de chocolat noir
* 200 gr de sucre
* 100 gr de beurre
* 70 gr de farine
* 4 œufs

**Préparation**

1. Faire fondre au bain marie ou au micro onde le beurre avec le chocolat noir.
2. Fouetter les œufs avec le sucre, ajouter le mélange chocolat/beurre et incorporer la farine. Bien mélanger.
3. Verser la préparation dans un moule à manqué beurré et enfourner 30 minutes à 180°C

Remarques

Démouler froid et saupoudrer de suce glace avant de servir...